JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRONOMIE

PRATIQUE.

Juillet 1830.

PARIS.

ROUSSELON, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

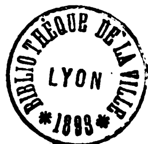
RUE D'ANJOU-DAUPHINE, N° 9.

1830.

JOURNAL

ET

FLORE DES JARDINS.



Prospectus.

Le *Journal des Jardins* commencé en 1828, et réuni ensuite à celui de la *Société d'agronomie-pratique*, en a été séparé en avril dernier. Sa publication va être continuée à partir de juillet courant sous le titre de JOURNAL ET FLORE DES JARDINS.

Chaque numéro sera composé, 1° de 16 pages de texte, contenant la description et la culture des végétaux d'ornement et d'utilité récemment introduits dans les jardins, les nouvelles d'horticulture, les annonces et avis divers intéressant les cultivateurs et amateurs;

2° De trois figures de plantes dessinées d'après nature. Ces plantes seront choisies parmi les plus remarquables et les moins connues. Ces figures, exécutées et coloriées avec le plus grand soin, formeront une collection d'autant plus précieuse qu'elles représenteront des espèces ou variétés qui n'ont point encore été gravées en France, et qu'elles imiteront la nature avec toute la vérité possible. Une expérience de deux années et les conseils des souscripteurs ont motivé cette amélioration. Tout le monde sait que le portrait fidèle d'une plante la fait mieux connaître qu'une description écrite, quelque détaillée et bien faite qu'elle soit.

Le *Journal des Jardins* compte pour collaborateurs, MM.

ANDREW, membre de la société typographique.

Articles : Traduction des journaux anglais ; comparaison de l'horticulture anglaise avec celle de la France.

BOITARD, membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères, ex-rédacteur principal du Bon Jardinier et du Journal de la Société d'agronomie-pratique, auteur du Traité sur la composition et l'ornement des jardins, de l'Annuaire du jardinier et de l'agronome, du Traité des prairies naturelles et artificielles, du Manuel de botanique, du Traité du mûrier et du ver à soie, etc.

Rédacteur principal.—Articles : Physiologie végétale, météorologie, analyses de toutes les publications sur l'horticulture.

CAMUSET, membre de plusieurs sociétés savantes, chef des pépinières du Jardin du Roi.

Articles : Arbres et arbrisseaux d'ornement, tant indigènes qu'exotiques.

CANIVET, membre de la société d'agronomie-pratique, naturaliste de S. A. R. MADAME, Duchesse d'Angoulême.

Articles : Zoologie appliquée à la culture ; destruction des animaux nuisibles.

CELS, membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères.

Articles : Culture des végétaux utiles et d'ornement.

DRAPIEZ, secrétaire de la société royale d'horticulture à Bruxelles.

Articles : Botanique, correspondance, horticulture des Pays-Bas.

JACQUES, membre de plusieurs sociétés savantes, jardinier en chef des jardins de S. A. R. Monseigneur le Duc d'Orléans à Neuilly.

Articles : Plantes nouvelles ou rares.

JACQUIN aîné, membre de la société d'agronomie-pratique et de la société d'horticulture de Paris, correspondant de la société d'horticulture de Londres.

Articles : Culture des plantes utiles ou d'ornement.

LÉMON, membre de plusieurs sociétés savantes, l'un des colla-

borateurs du Bon Jardinier, de l'Annuaire du jardinier et de l'agronome.

Articles : Plantes d'ornement ; géranium, horticulture en général.

LOUDON, auteur du Gardener's Magazine, du Magazine of natural history, etc. ; membre de plusieurs sociétés savantes.

Articles : Correspondance, nouvelles étrangères.

NEUMANN, membre de plusieurs sociétés savantes, chef des serres chaudes du Jardin du Roi, ancien jardinier-botaniste du gouvernement à l'Ile Bourbon.

Articles : Nouveautés en plantes de serre et autres.

NOISETTE (Louis), membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères, auteur du Traité des arbres fruitiers, du Manuel complet du jardinier, etc.

Articles : Horticulture en général ; taille et culture des arbres fruitiers ; culture des arbres et plantes d'ornement ; correspondance dans l'Inde, en Amérique, et dans divers états de l'Europe, tels que l'Angleterre, la Russie et la Pologne.

SARLANDIÈRE (Jean-Baptiste), chevalier d'honneur de première classe de Prusse, membre de l'académie impériale de Saint-Pétersbourg, et de plusieurs autres sociétés savantes françaises et étrangères ; docteur en médecine, etc.

Articles : Physique appliquée à la culture.

SUSEMIHL (Théodore), membre de la société d'agronomie-pratique, naturaliste.

Articles : Traduction des ouvrages allemands ; comparaison des cultures de l'Allemagne avec celles de la France.

TOLLARD aîné, membre de plusieurs sociétés savantes, ancien secrétaire de la société d'agriculture de Strasbourg, l'un des auteurs du nouveau Dictionnaire d'histoire naturelle de Déterville et de celui des Sciences et Arts de Panckouke ; l'un des continuateurs du Cours complet de l'abbé Rozier ; auteur du Traité des végétaux qui composent l'agriculture française.

Articles : Culture en général ; plantes utiles et d'agrément.

Ce Journal paraîtra du 1er au 5 de chaque mois par N°

d'une feuille ou 16 pages grand in-8°, sur grand-raisin fin, et de trois planches, avec une couverture imprimée. Une table des matières terminera chaque année.

On s'abonne à Paris,

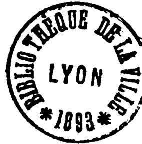
Chez { Rousselon, libraire-éditeur, rue d'Anjou-Dauphine, n° 9;
Raynal, libraire, rue Pavée-Saint-André-des-Arts, n° 13.

PRIX DE L'ABONNEMENT, *franc de port pour toute la France:*

Figures noires...	Pour un an.............	18 fr.	
	Pour six mois...........	10	
Figures coloriées.	Pour un an.............	30	
	Pour six mois...........	18	
	Port en sus pour l'étranger.........	1	50

Nota. Tous les avis relatifs à la rédaction et toutes les annonces à insérer devront être adressés à M. Rousselon, qui délivrera *gratis* un *specimen* des gravures aux personnes qui le lui demanderont.

Toutes lettres non affranchies seront refusées.



IMPRIMERIE DE JULES DIDOT AINÉ,
RUE DU PONT-DE-LODI, N° 6.



JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'AGRONOMIE PRATIQUE.

La Société d'Agronomie pratique a décidé, le 18 février 1830, que ses séances auraient lieu le deuxième mercredi de chaque mois, ou le lendemain, si le mercredi se trouve un jour férié.

La réunion de *juillet* aura lieu le *mercredi* 14 *à* 2 *heures*.

Le Conseil de rédaction se réunit tous les *troisième jeudi* de chaque mois *à* 2 *heures*.

BOTANIQUE ET PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Rapport fait, au nom d'une commission, à la Société d'Agronomie pratique, sur le Carporama *de M. d'Argentelle, par M.* Poiteau.

Messieurs, d'après le vœu de la Société, votre commission s'est transportée rue Grange-Batelière, n° 2, pour examiner la collection de fruits des tropiques, que M. d'Argentelle vient d'offrir aux regards du monde savant et des artistes de la capitale. Cette collection, à laquelle on a donné à juste titre le nom de *Carporama*, est un chef-d'œuvre de l'art du peintre et du modeleur, guidé par la science du botaniste. A la vue de tant d'objets de votre culte imités avec une perfection inconnue jusqu'à ce jour, votre commission est

restée dans l'admiration; revenue de sa première surprise, ses yeux ont cherché l'auteur de toutes ces merveilles, mais, hélas! il n'était plus! A peine touchait-il sa terre natale, que la mort impitoyable l'a enlevé à sa famille et aux arts, dont il avait prodigieusement reculé les limites. N'ayant pu recueillir de sa bouche les précieux renseignemens que votre commission espérait vous transmettre, elle vous apprendra du moins, avec une sorte d'orgueil, que M. DE ROBILLARD D'ARGENTELLE était un officier français, c'est-à-dire un homme plein d'honneur, qui, après avoir employé son épée à la défense de son prince et de son pays, employa son ciseau et son pinceau dans l'exercice des arts de la paix.

Porté, comme militaire, à l'Ile-de-France pour défendre ce boulevard de l'Inde contre l'ambition d'une puissance rivale, M. d'Argentelle a trouvé, dans la belle et riche végétation de ce fortuné pays, de nouvelles inspirations à son génie, un nouvel aliment à son amour pour les arts, et un nouveau moyen d'exercer et de développer encore son talent dans une carrière toute nouvelle. Jugez, messieurs, jusqu'à quel point d'exaltation l'imagination brûlante de M. d'Argentelle a dû être portée à la vue d'une végétation si belle et si extraordinaire, que les hommes les plus indifférens même ne peuvent s'empêcher de l'admirer! Une verdure perpétuelle, entretenue par un printemps éternel; des arbres dont la grosseur n'a point de modèle, et dont l'œil peut à peine mesurer la hauteur; des fleurs tellement suaves, et tellement variées dans leur structure, dans leur forme et leur grandeur, qu'il semble d'abord que la nature a épuisé toute sa puissance à les produire; mais lorsqu'on voit les fruits qui succèdent

à toutes ces fleurs magnifiques, on reconnaît qu'elle est inépuisable dans sa prévoyance à doter le genre humain de ce qui est nécessaire à sa nourriture, à son agrément et à la conservation de sa santé; des forêts mystérieuses aussi anciennes que le monde; des palmiers qui balancent majestueusement leurs têtes couronnées au-dessus de ces forêts qu'ils semblent commander, achèvent la scène sublime et imposante que la végétation des tropiques offre à l'œil et à l'admiration de l'Européen qui aborde pour la première fois les terres équatoriales.

Si vous étiez disposés, messieurs, à penser que l'Ile-de-France est un trop petit point du globe pour pouvoir offrir un spectacle aussi magnifique, votre commission vous rappellerait que l'heureuse position de l'Ile-de-France, que ses nouveaux possesseurs appellent l'île Maurice, l'a rendue le jardin des deux mondes; que le commerce, l'industrie, et surtout l'un de ses gouverneurs les plus éclairés, le célèbre Poivre, y ont rassemblé les végétaux les plus intéressans de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique; et que notre compatriote d'Argentelle y a trouvé réunis tous les modèles de ce que la végétation offre de plus admirable et de plus utile sur les divers points de la terre.

Trois pensées principales ont déterminé M. d'Argentelle à entreprendre le travail dont votre commission va avoir l'honneur de vous entretenir. 1° Il a pensé faire une chose utile à la botanique, en représentant d'après nature les différentes parties des végétaux des tropiques, qui offrent les organes particuliers au moyen desquels les botanistes caractérisent les genres et les espèces. 2° Il a voulu donner à ses compatriotes un aperçu

de la richesse de la végétation des tropiques, en leur rapportant des copies fidèles de plusieurs végétaux inconnus en Europe, et dont les usages intéressent vivement l'histoire des peuples. 3° Il a cru qu'en mettant sous nos yeux les portraits exacts des parties de végétaux que le commerce nous envoie différemment dénaturées, nous verrions avec intérêt toutes ces substances dans leur état primitif, que nous nous ferions une plus juste idée de leur nature, que nous deviendrions plus capables de les reconnaître lors même qu'elles sont divisées, et de les apprécier à leur juste valeur.

Ces trois pensées, messieurs, se devinent à l'examen de chacun des objets de la collection de M. d'Argentelle. Le botaniste y trouve des organes et des caractères qui augmentent sa science, en agrandissant et multipliant ses idées. Le négociant y voit avec surprise l'arbre qui produit la substance qu'il vend depuis vingt ans sans en connaître l'origine, et à laquelle il doit sa fortune. Le philosophe y voit le fruit qui nourrit des peuples entiers, l'arbre le plus propre à la construction de nos vaisseaux, la racine dont la fécule rend la force à notre estomac affaibli, le bois qui donne des gommes, des résines, des parfums, et celui dont on tire des couleurs rivales de la pourpre, etc., etc. L'œuvre de M. d'Argentelle, quelque admirable qu'elle soit sous le rapport de l'art, a un mérite encore plus précieux aux yeux de votre commission; elle la regarde comme un grand livre ouvert où l'administrateur, le commerçant, le cultivateur et le philosophe peuvent trouver des idées utiles au bonheur individuel et à celui des nations.

Après ce juste hommage rendu à la mémoire de M. d'Argentelle, votre commission n'a plus à vous en-

tretenir que de la partie matérielle de l'ouvrage qu'il a exécuté.

Le Carporama est composé de 112 figures, représentant autant d'espèces végétales les plus intéressantes pour le commerce, l'industrie, la culture, et la nourriture de l'homme : ce ne sont ni des dessins, ni de simples peintures, ni des bas-reliefs, comme quelques personnes ont pu le croire; ce sont des branches avec leurs feuilles, leurs fruits, et souvent avec leurs fleurs, modelés de grandeur naturelle, et enrichis des couleurs vives et brillantes qui animent la végétation sous le ciel brûlant des tropiques.

La composition de la matière employée par l'auteur n'est pas exactement connue, parce que sa mort inattendue ne lui a pas donné le temps de l'écrire, mais la chimie l'apprendrait facilement si, après avoir coupé un morceau de la collection on le soumettait à l'analyse. Cette matière, quelle qu'elle soit, est d'une grande solidité, puisque aucun échantillon n'a souffert pendant la longue traversée de l'Ile-de-France en France, et elle conserve cependant tant de flexibilité, que les étamines des fleurs s'agitent au moindre mouvement de l'air comme dans la nature même.

Le morceau le plus curieux et absolument nouveau pour les botanistes européens, est la germination du Coco DE MER OU DES SÉCHELLES, *Lodoïcea Seychellarum*. Pendant des siècles on a rencontré de ces fruits sur la mer des Indes, sans savoir d'où ils provenaient; leur grosseur, la singularité de leur forme, et l'ignorance de leur origine, ont fait imaginer plusieurs fables à leur sujet : ce n'est que depuis peu d'années qu'on sait qu'ils sont le fruit d'un palmier qui ne croît

que dans l'île Praslin, l'une des Séchelles. Les coupes de plusieurs de ces fruits, et leur germination extraordinaire, sont représentées avec un soin et une vérité de détails qu'on ne peut se lasser d'admirer.

Un régime du Cocotier ordinaire, *Cocos nucifera,* ainsi que la coupe et la germination de quelques-uns de ses fruits, sont aussi des objets d'études très-intéressans pour les botanistes, tandis que la vue seule du régime rappelle à la mémoire les innombrables services que la famille des palmiers rend à l'espèce humaine sous la zone torride.

Après avoir examiné ces deux chefs-d'œuvre de l'art, votre commission s'est arrêtée devant un rameau de *Pandanus,* d'un volume considérable, dont les feuilles tournées en spirale et le fruit plus gros que la tête humaine, sont d'une exécution telle qu'on croit voir la nature même. Peu de personnes savent encore que les sacs qui contiennent le sucre et le café que l'Europe reçoit de l'Inde, sont faits avec des feuilles de pandanus divisées en lanières tressées.

Le *Cycas circinalis,* l'un des sagoutiers de l'Inde, a ensuite fixé l'attention de votre commission par son admirable exécution, par l'idée qu'il rappelle de la nourriture abondante que l'on tire de l'intérieur de son trône, et qui est un objet de commerce dont l'importance augmente de jour en jour.

Le précieux Arbre a pain, *Artocarpus incisa,* dont le fruit, de la forme et de la grosseur d'un melon, sert de nourriture à la plupart des insulaires de la mer Pacifique; le Jacquier, *Artocarpus integrifolia,* son congénère, dont le fruit pèse jusqu'à cent livres; des branches de Caffeyer, *Coffea arabica,* couvertes de

fruits rouges, gros comme nos cerises, et contenant chacune deux grains; différentes espèces d'Annones, fruits rafraîchissans et très-sains; le Bibacier, *Mespilus japonica*, arbre qui n'a encore produit de fruit que deux ou trois fois dans nos cultures, mais qui, dans l'Inde, en produit abondamment et de beaucoup plus gros, et le Kaki, *Diospyroskaki*, qui, jusqu'ici, s'est refusé à produire des fruits à Paris, ont successivement attiré l'attention de votre commission, et elle a reconnu que leur exécution n'était pas moins parfaite que les précédentes.

Vous savez, messieurs, que le Litchi, *Euphorbia punicea;* et le Mangoustan, *Garcinia mangostana*, passent pour les deux meilleurs fruits du monde: aussi occupent-ils une place distinguée dans le Carporama de M. d'Argentelle; de longs rameaux fructifères, aussi frais que si l'on venait de les détacher de l'arbre, des fruits isolés et coupés de différentes manières pour en montrer la chair et les graines, en faveur des botanistes, excitent le plus vif intérêt et ne laissent rien à désirer dans leur exécution.

Le Giroflier, *Caryophyllus aromaticus*, objet d'un commerce considérable, est représenté par un grand rameau chargé de fleurs et de fruits de différens âges, avec une vérité étonnante et un fini des plus parfaits.

Le Caçao, *Theobroma cacao;* l'Avocat, *Laurus persea;* la Sapotille, *Achras sapota;* la *Goyave*, *Psidium pommiferum;* le Monbin, *Spondias cytherea;* les Caramboliers, *Averroha carambola* et *bilimbi;* le Muscadier, *Myristica aromatica;* le Poivrier, *Piper nigrum;* enfin tous les fruits comestibles ou condi-

menteux cultivés dans les régions équatoriales, pour l'usage de leurs habitans ou pour le commerce, ont été modelés attachés à leur branche, munie de feuilles et souvent de fleurs, et forment la partie la plus considérable du Carporama de M. d'Argentelle; viennent ensuite, pour compléter les 112 échantillons de la collection, des bois précieux, soit pour les constructions, soit par leur propriété de produire des gommes, des résines, des baumes ou des couleurs, le tout modelé avec une perfection qu'on ne peut se lasser d'admirer.

D'après cet examen, votre commission pense, messieurs, que le Carporama de M. d'Argentelle est un modèle de perfection qui doit faire faire des progrès à l'art du modeleur et du peintre; que le botaniste y trouvera des objets, des formes et des structures inconnues jusqu'alors, qui étendront ses connaissances, et contribueront à l'avancement de la science des végétaux; que les personnes éclairées, quoique ne cultivant ni les arts ni les sciences naturelles, éprouveront un véritable plaisir, une sorte de reconnaissance, à l'aspect de ces végétaux, dont les produits alimentent le commerce, animent l'industrie, amènent la fortune dans les familles, procurent du travail à la classe laborieuse, et contribuent au bonheur de tous.

Poiteau.

Les expériences faites par Duhamel, pour prouver que la formation du ligneux, dans les grands végétaux, était due aux sucs élaborés par l'écorce, avaient fixé mon attention, et j'ai cru devoir faire quelque essai pour constater positivement ce fait.

En 1821, je supprimai une portion d'écorce sur le tronc d'un prunier, et je la remplaçai par une plaque

d'écorce d'amandier coupée sur une dimension exactement pareille. Au printemps dernier j'ai voulu connaître le résultat : après avoir fendu le tronc du prunier en deux parties égales, je trouvai, sous la plaque d'écorce d'amandier, sept couches ligneuses parfaitement identiques à celles de cet arbre, et exactement incrustées dans celles du prunier, qui s'en distinguent facilement. J'en conclus qu'il faut reconnaître irrévocablement que c'est à l'écorce qu'est due la formation du bois.

DALBRET.

HORTICULTURE.

JARDIN FRUITIER.

POIRIER DE RAQUINCHER. Arbre vigoureux, à rameaux érigés et à écorces rougeâtres, gemmes longs et minces, branches souvent épineuses, feuilles étroites et velues en dessous, peu dentées; fruit rond, comprimé, queue longue d'un pouce, peau rugueuse et grise comme celle du messire Jean; chair très-fondante, beurrée, sucrée; saveur relevée; mûrit en novembre et décembre.

Cette espèce de poire mérite d'être répandue par la qualité de son fruit, qui est aussi fondant que le beurré doré et la crassane : on doit le tailler long, car souvent ses boutons à fruit se forment au bout des jeunes branches : il faut, pour en obtenir promptement des fruits, le planter en espalier, et ne pas tailler les branches qui ont des boutons; les fruits viennent en bouquets comme ceux de la crassane, dont on croit qu'il

n'est qu'une variété : il réussit mieux sur franc que sur coignassier, cependant il porte fruit plus tôt étant greffé sur ce dernier sujet; ses rameaux étant érigés il fait une très-belle quenouille et un bel arbre de haut vent. Cette nouvelle acquisition est d'un grand intérêt par la qualité de son fruit et la beauté de son port.

C'est M. Costeux, de Saint-Omer, qui nous a procuré cette nouvelle variété.

Colmar d'été, mûrit en août et septembre; l'arbre ressemble en tout au Colmar, mais son écorce est toujours crevassée; charge beaucoup à fruit; très-bonne espèce, peu répandue.

Poire beurrée de Saint-Quentin. Mûrit en septembre; arbre beau et droit, bois rougeâtre; feuilles longues et étroites; fruit de la forme du doyenné ordinaire, un peu moins long et plus gros; fruit demi-beurré; très-propre pour les grands vergers par l'abondance de ses produits.

Noisette.

PARCS ET JARDINS D'AGRÉMENT.

PLANTES, ARBRES ET ARBUSTES DE PLEINE TERRE.

Sur les Rosiers.

Aujourd'hui, plus que jamais, les roses servent à l'ornement des jardins, soit qu'on les cultive en buisson pour en former des masses agréablement mélangées, soit que, greffées à plus ou moins haute tige, on en forme des lignes ou des amphithéâtres; soit encore en couvrant des berceaux, des murailles, etc.

On peut en tirer un autre parti que je n'ai pas énu-

méré, et qui m'a été suggéré par le hasard, comme cela peut être arrivé à d'autres avant moi; mais ne le connaissant pas décrit, j'ai cru devoir le faire.

Au mois d'avril 1829, je fis coucher et retenir rez terre d'assez hauts buissons de rosiers, que j'avais greffés très-bas, afin de les affranchir en marcottant toutes les jeunes pousses en mai ou juin suivant; plusieurs circonstances imprévues m'empêchèrent d'exécuter ce travail, mais j'en fus agréablement dédommagé par le beau champ, ou, j'oserai dire, le gazon de roses que ces arbustes produisirent; en effet, toutes les jeunes pousses s'élevèrent verticalement de 6 à 10 pouces, en se terminant chacune par un corymbe plus ou moins garni, ce qui présenta, au moment de la floraison, une masse du plus brillant effet.

Cette année 1830, j'ai renouvelé le même travail, mais dans le but seulement d'obtenir un gazon de roses; une partie des branches ayant porté fleurs furent rabattues, d'autres furent taillées plus ou moins long, et je couchai soigneusement tous les jets qui s'étaient élevés verticalement sur les souches, en tenant le tout fixé au sol par de petits crochets, ce qui forme comme un palissage horizontal; l'effet fut le même, et mes rosiers furent encore admirés; ainsi en taillant et palissant sur terre tous les printemps, on peut tous les ans se procurer un champ de roses charmant.

Cette méthode, encore dans l'enfance, étant améliorée et modifiée, peut procurer plusieurs avantages, dont l'un déjà est de prolonger la jouissance de la floraison, parce que les rosiers palissés sur terre fleurissent huit ou dix jours plus tôt que les mêmes espèces greffées à haute tige; peut-être obtiendra-t-on plus fa-

cilement des graines de quelques espèces qui n'en donnent que difficilement, comme la rose capucine.

JACQUES.

Nouvelles variétés de Roses.

Rosa inermis. Rosier sans épine; hybride de la rose de la Chine.

Arbuste à tiges droites, s'élevant à 10 ou 12 pieds de haut; rameaux violets; les jeunes tiges couvertes d'une poussière glauque; absence totale d'aiguillons; feuilles composées de sept folioles ovales alongées, dentées régulièrement, peu profondément, et teintes de violet : fleurs doubles d'un rose violacé pointillé de pourpre, de grandeur moyenne, s'épanouissant presque toutes en même temps; floraison très-précoce à rameaux nombreux et courts, dont les principaux sont uniflores; ce qui place cette variété dans la catégorie des espèces qu'on ne doit tailler qu'après la floraison. Ce joli arbuste est propre, par l'élévation qu'il acquiert, à garnir des tonnelles ou à former des pyramides, en l'attachant à un fort tuteur.

Rose noisette gracieuse, hybride de Noisette. Arbuste vigoureux, à rameaux droits, s'élevant plus haut que le type; tiges armées d'aiguillons presque droits, nombreux, d'un violet foncé : fleurs doubles, d'une très-jolie forme, d'un rose tendre; feuilles à sept folioles distantes, planes, dentées profondément. Cette variété est, par sa forme et par son coloris, une des plus agréables du type.

Rosa triflora. Rosier à trois fleurs; hybride de la rose de la Chine. Tiges élevées et faibles, à ramilles

tombantes; aiguillons minces et jaunâtres à la base des grosses branches, rares sur les rameaux qui portent les fleurs : feuilles composées de cinq folioles distantes, tourmentées, demi-fermées; pétioles violets stipulés, auriculés, assez développés; fleurs doubles très-précoces, au nombre de trois, portées sur de petites ramilles qui sortent des tiges principales; un peu pendantes, d'une dimension moyenne, irrégulières dans leur forme, d'un coloris varié de rouge vif et de rose tendre.

Ce rosier, qui s'élève à 7 ou 8 pieds, a besoin d'être soutenu par un tuteur : on ne doit le tailler qu'après la fleur.

Les trois variétés ci-dessus proviennent de mes semis. Noisette.

Ginkgo biloba.

Ginkgo biloba, *Monœcie polyandrie;* Linn. *Salisburya adiantifolia,* Smith. Cet arbre, très-remarquable par son port et par la singularité de son feuillage, est parfaitement acclimaté en France. Il y en a un au Jardin du Roi, dans l'allée latérale de l'est, qui a environ un pied de diamètre et une grande hauteur. Le ginkgo est aujourd'hui répandu dans tous les jardins, où il fleurit abondamment lorsqu'il a atteint une certaine grosseur; mais nous ne possédions que l'individu mâle de cette espèce dioïque : M. Madiot, directeur de la pépinière de naturalisation de Lyon, nous annonce qu'il a reçu, en 1826, un individu femelle, encore unique en France; c'est sans doute le produit d'une bouture ou d'une marcotte, car cet individu ne

paraissant pas avoir encore fleuri sous les yeux d(M. Madiot, on n'a pu constater son sexe que par celui de l'arbre dont il provient; son feuillage ne differ(pas essentiellement de celui du mâle, il est seulemen un peu plus petit, ce qui peut tenir à quelque circonstance de sol ou de culture.

M. Madiot a reçu aussi du Japon des fruits du ginkgo ce fruit consiste en une amande renfermée dans un coque fragile, du volume d'une grosse pistache; u1 brou charnu, de couleur jaune paille extérieurement enveloppe le tout. L'amande est d'un blanc gris et d'un saveur un peu acerbe.

Nous avons à regretter que M. Madiot ne nous a pas fait connaître s'il a semé ces fruits et s'ils or levé.

Le ginkgo acquiert au Japon les dimensions de no tre noyer, ce qui le classe parmi les arbres forestie1 du premier ordre; ses fruits sont employés comme as saisonnement; on les mange aussi en nature à la fi des repas : on leur attribue la propriété de faciliter digestion. Nous pourrons en juger dans quelques ar nées, car il est très-vraisemblable que les fruits pa viendront à maturité dans ce climat. LENOIR.

ARBRES ET PLANTES DE SERRE TEMPÉRÉE.

CAMELLIA SPIRALIS, à fleurs en spirale. Arbus vigoureux, à rameaux nombreux, divergens; l tiges de deux ans et les plus vieilles sont à écor graveleuse et grisâtre, les jeunes de l'année so violacées aux extrémités; les gemmes sont peu distan d'un pouce à un pouce et demi les uns des autres; feuill

cordiformes, larges, ouvertes, planes à la base, bombées au milieu, d'un vert foncé, les unes dentées assez profondément, les autres très-légèrement; fleurs nombreuses, très-doubles, d'un rouge clair, de moyenne grandeur, pétales bien arrondis et creux au milieu, formant la spirale. Fleurit en mars et avril.

Camellia floribunda, à fleurs nombreuses. Arbuste vigoureux, très-rameux, tiges grisâtres, les nouvelles de l'année d'un vert jaunâtre; feuilles ovales-acuminées, très-légèrement dentées, bombées au milieu, d'un vert foncé et luisant; fleurs d'un rose foncé, grandes, très-nombreuses, de trois pouces de diamètre, très-doubles; on remarque, au centre de la fleur, quelques étamines qui se groupent parmi des pétales de différentes formes, dont la plupart sont striés de lignes blanches : les pétales de la circonférence sont uniformes et réfléchis, ceux du centre forment le pompon et sont irréguliers. Fleurit en mars et avril.

Camellia atrovirens, à feuilles d'un vert noir. Arbuste très-vigoureux, à rameaux tourmentés, violacés; feuilles d'un vert sombre; gemmes distans les uns des autres; fleurs de huit à dix pétales, d'un rouge feu, deux fois au moins plus grandes que celles du camellia simple ordinaire. Fleurs nombreuses en avril.

Camellia minima, à petites fleurs. Arbuste vigoureux, à tiges droites, les vieilles de couleur grisâtre, les jeunes d'un vert tendre; feuilles petites, ovales-acuminées, légèrement dentées; fleurs petites, d'un rose foncé, pétales de la circonférence assez réguliers, et ceux du centre tournés en cornet

alongé, ce qui donne à cette fleur une forme singulière: la fleur est très-jolie, quoique très-petite. Fleurit en avril.

Ces variétés de camellia proviennent d'un semis que j'ai fait dans mon établissement, en 1821, de semences que j'avais récoltées la même année; leur culture est la même que pour les espèces connues.

NOISETTE.

DESTRUCTION DES ANIMAUX NUISIBLES.

Sur la destruction des limaces.

Le moyen le plus sûr, pour détruire les limaces, dit M. Bosc, est de les suivre à la trace que laisse sur le terrain l'humeur visqueuse et brillante qui transsude de leur corps, de les chercher sous les feuilles, et autres lieux où elles se retirent le jour, et de les écraser. »

On a voulu des moyens moins pénibles ou plus prompts contre les limaces; on leur a tendu des piéges, c'est-à-dire qu'on leur a offert des abris sous des planches, sous des tuiles couchées par terre; elles s'y retirent pour se préserver des ardeurs du soleil, et on les retourne pour les tuer. J'en ai détruit beaucoup ainsi.

Le rouleau que M. Vilmorin a fait passer sur ses pièces de trèfle incarnat, n'est point applicable sur les terres humides, il n'écraserait pas les limaces, et briserait les plantes si elles avaient acquis une certaine croissance. Ce moyen est d'ailleurs impratiquable dans nos jardins potagers.

La chaux en poudre, que le même agronome a ré-

pandue sur ses champs, ne convient pas à tous les terrains, elle peut bonifier les uns, favoriser la végétation dans quelques circonstances; mais d'autres terres, d'une nature sèche et calcaire, ne se trouveraient pas aussi bien de cet amendement, surtout s'il faut y revenir à diverses reprises.

Une bordure de chaux éteinte autour d'un semis peut empêcher les limaces d'y entrer; mais il faut la renouveler dès que l'humidité de l'air ou de la terre la pénètre et lui fait prendre corps; elle agit comme caustique et parce qu'elle s'attache aux limaces, qu'elle empêche de ramper; dès qu'elle cesse d'être pulvérulente, ces effets n'ont plus lieu : ces animaux traversent la barrière sans inconvénient, et le lendemain on y remarque dans tous les sens les traces luisantes de leur passage.

Il y a plus de vingt ans que j'ai employé l'eau de chaux contre les petites limaces; je m'en étais bien trouvé, ainsi que les jardiniers qui avaient appris ce procédé de feu mon oncle, l'abbé de Sauvages, et l'avaient pratiqué long-temps avant moi.

L'eau de chaux me paraît avoir plusieurs avantages sur la chaux en poudre : avec un arrosoir on la répand dans un instant et assez également sur des couches, sur les carrés d'un jardin, sur toutes les plantes dont chacune des feuilles en est mouillée; les limaces qui s'acheminent entre elles, qui commencent à s'y attacher, ou sont déjà en train de les ronger, en sont atteintes, tombent, et leurs dégâts sont arrêtés.

Il convient d'attendre la nuit pour faire cette opération; on la réitère si les limaces résistent ou s'il en vient de nouvelles. Elles ne meurent pas toujours, mais

on les retrouve, le lendemain, sur la terre, contractées ou arrondies; et, pour plus de sûreté, on les ramasse dans un vieux pot, on les tue en les chauffant, ou bien on les donne aux canards et aux dindons, qui en sont très-friands.

La terre se trouve en même temps arrosée et fumée par la chaux; sans doute en l'employant en poudre son action serait plus énergique sur les limaces, elle sècherait et brûlerait leur peau; mais si l'on en répandait assez pour cela sur des petites salades, des épinards, des herbes fines, on risquerait de leur porter préjudice, surtout avec un temps sec et chaud.

En 1820, un agronome anglais annonça, comme une découverte, qu'un arrosage d'eau de chaux détruisait les limaces (je crois l'avoir vu dans le *Philosophical magazine*). Occupé alors à revoir les épreuves d'une nouvelle édition du *Dictionnaire languedocien* de l'abbé de Sauvages, dans lequel ce système était indiqué, j'observai dans une note qu'il n'était pas nouveau, et qu'il se trouvait dans les anciennes éditions de cet ouvrage au mot *limazë;* mais je n'entends pas pour cela disputer à l'agronome anglais, ni à personne, la priorité d'une découverte de ce genre, qu'on peut avoir faite partout et en différens temps. Qu'importe d'ailleurs qu'un procédé agricole soit plus ou moins ancien; s'il n'est pas connu, s'il est oublié, c'est un service à rendre que de le publier, surtout lorsque de nouveaux essais en ont démontré les bons effets, qu'il est simple, d'une exécution facile et peu coûteux.

Le baron de FIRMAS.

Autre moyen de détruire les limaces.

Il paraît que le sel a aussi la propriété de détruire les limaces et même les limaçons.

M. Rousseau, médecin de Paris, raconte, dans le journal de *Chimie médicale*, comment il est arrivé à cette découverte. Jouissant, au Muséum d'Histoire naturelle, d'un très-petit coin de jardin, il eut la fantaisie d'y faire jeter pour engrais du sel de cuisine : il fut très-étonné de voir qu'aux endroits où on en avait mis, et où par hasard se trouvaient des limaçons, ils y étaient morts. Désirant confirmer ce fait par une expérience directe, il jeta de ce sel sur la terre, et y plaça des limaçons en assez grand nombre : tous ceux qui sortirent de leurs coquilles et le touchèrent, rejetèrent de suite une écume globuleuse, verdâtre, et périrent en peu d'instans. M. Rousseau croit que cette observation pourra être utile aux horticulteurs qui font de grandes dépenses pour se procurer des plantes rares, qu'ils ont souvent la douleur de voir dévorer par les limaçons. En entourant ces plantes d'une bordure de sel marin, on les préserverait de leur morsure destructive.

LENOIR.

Moyen de préserver les orangers des fourmis.

Ce moyen est fort simple; il consiste à répandre sur les caisses une couche d'environ un pouce d'épaisseur de crottin de lapin domestique. M. Labadie, propriétaire à Beaurech (Gironde), a renouvelé tous les ans cette couche d'engrais sur ses orangers, dans le double but de les rendre plus vivans, et de les débarrasser de

la mucosité très-épaisse dont les fourmis infestent l'épiderme ; et, depuis trois ans, aucune fourmi n'a attaqué ses orangers.

(Extrait de l'*Ami des Champs*, journal d'agriculture et de botanique du département de la Gironde.)

PROCÉDÉS DIVERS DE CULTURE.

Des effets du paillage et du terreautage.

La pratique du paillage est connue de tous les cultivateurs, mais un petit nombre seulement sait apprécier les diverses modifications dont elle est susceptible quand on veut en faire l'application aux différens modes de culture. Un paillage fait à propos assure la levée des graines, protége les jeunes plantes, et même les grandes productions du sol ; il empêche encore le développement des végétaux adventifs, ce qui paraîtrait établir une contradiction avec ce qui précède, et nécessite par cette raison quelques explications.

Les cultivateurs intelligens mettent le plus grand soin à ne pailler leurs terres froides et compactes que lorsque l'air, et surtout la chaleur, les ont assez pénétrées pour avoir dissipé l'humidité surabondante, toujours nuisible aux végétaux. Au contraire, ils paillent les terres légères aussitôt que les premières chaleurs se font sentir, afin que celles-ci, unies à l'action de l'air, ne les dessèchent pas trop, ce qui rendrait nécessaires des arrosemens nombreux et abondans.

Lorsqu'il s'agit d'effectuer un paillage pour protéger des semis, il doit être d'une faible épaisseur, afin que

le collet des jeunes plantes ne soit pas exposé à s'étioler, ce qui le rend plus sensible à l'action du soleil, et plus souvent l'objet de l'attaque des insectes qui parcourent la superficie du sol.

Lors du premier printemps les cultivateurs ont soin d'employer à cet effet les matières les plus consommées, en en répandant sur leur semis une épaisseur d'une ligne à une ligne et demie. Ces substances, qui affectent ordinairement la couleur noire, ont la faculté d'absorber beaucoup de calorique qu'elles transmettent au sol qui, ainsi échauffé, facilite un plus prompt développement des jeunes végétaux. Si le sol est suffisamment échauffé, on peut, avec avantage, employer des substances moins consommées, mais en prenant toujours pour terme moyen l'épaisseur indiquée plus haut.

Quand, au contraire, il s'agit de s'opposer à la croissance des végétaux parasites en protégeant des cultures, il n'est pas indispensable que les substances employées à cet usage soient dans un état de décomposition complète; cependant il est utile qu'une partie (un quart ou un tiers) soit assez consommée pour rendre l'épandage du tout plus facile et plus régulier. Pour atteindre le but qu'on se propose dans ce cas, la couche du paillage ou du terreautage doit avoir un pouce d'épaisseur.

Les différens fumiers sont plus particulièrement employés à cet usage; mais le besoin que l'on éprouve toujours de ces engrais est cause que le paillage est souvent trop négligé, surtout dans les localités éloignées des grandes villes. Cependant on peut les remplacer par un assez grand nombre d'autres substances, telles que les différentes feuilles d'arbres, les fougères, plusieurs

espèces de mousses, de joncs et de roseaux qui pourrissent souvent dans les bas prés et sur le bord des eaux. La bruyère de nos bois peut très-bien être employée à cet usage, et en général toutes les substances capables d'empêcher la superficie du sol de se calciner.

Les bons effets du paillage sont déjà assez appréciés, car cette pratique commence à devenir générale ; dans quelques localités même on l'emploie sur le chanvre afin d'empêcher le sol d'être trop battu par les pluies d'orage. Elle mérite d'être mise en usage pour une foule de végétaux, et notamment pour protéger tous les semis d'arbres faits sur un sol aride. DALBRET.

Moyen de revivifier les plantes, marcottes et boutures, lorsqu'elles sont flétries et presque desséchées.

L'action stimulante du camphre sur la végétation était bien connue ; M. de Droste de Hülshot nous en fait connaître une heureuse application. Il faut faire dissoudre du camphre dans l'alcool jusqu'à saturation, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'excédant tombe au fond du vase. On verse ensuite cette solution dans de l'*eau de pluie*, dans la proportion de *quatre gouttes pour une once d'eau* (1). On bat bien le mélange qui est prêt à être employé, lorsque le camphre n'est plus visible en flocons blancs. Les végétaux qui ont langui en voyage, dans une transplantation ou de toute autre manière, doivent être entièrement plongés dans cette eau cam-

(1) On fera le mélange dans la proportion voulue, en ajoutant un gros ou 4 grammes de solution à une livre d'eau. Cela est plus commode que de procéder par gouttes.

phrée. Au bout de deux ou trois heures, les feuilles flétries s'épanouiront, les pousses pendantes se relèveront, l'écorce même reprendra son aspect de vitalité. Après cette opération, on plante les végétaux comme de coutume, et on a soin de les abriter de l'action du soleil. Lorsque ce sont des arbres trop grands pour être plongés en entier dans le liquide, on y plonge seulement leurs racines et on en mouille fréquemment les tiges et les rameaux. Les jeunes plantes, les boutures, les marcottes, doivent être traitées de la même façon.

Si, après quatre heures d'immersion, les végétaux n'ont pas repris leur apparence de vie, la mort est certaine. Le bain camphré ne doit jamais être prolongé plus de quatre heures, parce qu'alors il deviendrait nuisible.

L'effet du camphre est de ranimer les végétaux presque morts, et de remettre en action des organes devenus inertes; mais leur reprise dépend toujours de l'état de ces organes, des circonstances qui les environnent, des soins qu'on leur accorde. (*Extrait du Bulletin des sciences agricoles.*) LENOIR.

Couches sans fumier et terre de bruyère factice.

M. Madiot, *directeur de la pépinière de naturalisation de Lyon,* qui, le premier, a fait usage de ces couches, a eu pour but de remédier aux inconvéniens des couches de fumier qui servent d'asile à une foule d'insectes et donnent naissance à plusieurs espèces de champignons souterrains qui attaquent les racines des plantes.

Ces couches sont composées exclusivement de plantes

aromatiques, telles que marrube, sauge, menthe, thym, lavande, hyssope, origan, *stachis*, *lamium*, germandrée, armoise, matricaire, camomille, etc. Ces plantes, employées vertes, sont disposées par lits, bien foulées et contenues, dans la forme qu'on veut donner à la couche, par des piquets entrelacés de branchages.

La couche recouverte de 6 à 7 pouces de l'un des terreaux dont il va être parlé, il s'établit bientôt dans son intérieur une fermentation vive et durable.

M. Madiot assure que ces couches ne sont accessibles à aucun insecte, et qu'il ne s'y développe aucune des productions fongueuses, si communes dans les couches qu'on compose avec des fumiers animalisés.

Quant aux terreaux par lesquels M. Madiot remplace la terre de bruyère, ils sont de deux natures :

Le premier qu'il emploie pour les graines de l'Amérique septentrionale et de la Nouvelle-Hollande, se compose de feuilles de chêne, de charme, de hêtre, de noisetier, de bouleaux et autres arbres forestiers, qu'on laisse se décomposer pendant plusieurs années et qu'on mélange ensuite avec des terres vierges non animalisées et un huitième de sable fin de rivière.

Le second terreau est destiné aux semis des plantes provenant des régions les plus chaudes. Il se compose de fougère *pteris aquilina*, et de feuilles d'arbres fruitiers, qu'on laisse consommer pendant trois ou quatre ans, et qu'on mélange ensuite avec des terres vierges non animalisées et un septième de sable.

LENOIR.

ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Moyen d'enlever au vin le goût de fût et de moisi.

Au sortir de la cuve, on avait versé 4 à 500 litres de vin dans des futailles où il était resté un dépôt de moût blanc qui, par sa décomposition, avait donné un fort mauvais goût aux futailles et par suite au vin. M. Magnes Lahens, pour utiliser le vin, se proposait de le distiller sur le charbon végétal en poudre, afin que l'eau-de-vie fût exempte de la mauvaise odeur. « Je l'avais, dit-il, transvasé provisoirement dans une barrique qui avait contenu depuis très-peu de jours de l'huile d'olive. Arrivé au moment de procéder à la distillation, je ne fus pas peu étonné de ne plus retrouver dans le vin le goût ni l'odeur qui me l'avait fait rejeter comme boisson. Le palais le plus exercé n'y aurait pu rien trouver de défectueux.

« Avant de faire part à la compagnie de cette remarque curieuse, j'attendais l'occasion de la renouveler, afin de l'annoncer avec plus de confiance : les détails que je viens de lire dans un journal scientifique m'en dispensent et suppléent à l'exécution du projet que j'avais formé.

« Il résulte d'un mémoire présenté dernièrement à l'Académie royale de médecine, par M. Poumier de Salies, département des Landes, que, comme moi, ce pharmacien est parvenu à enlever au vin le goût et l'odeur de fût qu'il avait contractés dans des tonneaux recouverts de moisissure. Son procédé consiste à verser 3 à 4 onces d'huile d'olive fine dans 100 litres de vin ainsi détérioré, et à agiter fortement le mélange; puis

il laisse reposer le tout, afin de séparer les deux liquides.

« Voici l'analyse du rapport qui a été fait à l'Académie par deux de ses membres :

« Pour répéter l'expérience de M. Poumier, les commissaires, à défaut de vin ayant le goût de fût, en ont préparé artificiellement, en mettant en contact du vin ordinaire avec les moisissures prises sur les tonneaux d'une cave humide. Ce vin eut bientôt acquis l'odeur et la saveur désagréables des vieilles futailles ; on y mêla avec forte agitation de l'huile d'olive, et après deux heures de contact, on filtra pour séparer le liquide huileux. Le vin passa pur et tout-à-fait exempt du goût et de l'odeur de moisi qu'il avait contractés. Les commissaires, en en présentant un échantillon à l'Académie, déclarent que le procédé de M. Poumier mérite de fixer son attention, et proposent de faire adresser à l'auteur des remercîmens. Les commissaires ajoutent que M. Lazons, secrétaire de la Société d'Agriculture du département de l'Arriége, a recommandé d'enduire d'huile l'intérieur des vieux tonneaux moisis, afin que le vin qu'on y mettra ne s'imprègne pas d'une odeur et d'une saveur répugnantes, et qu'il reste potable.

« C'est donc une chose aujourd'hui bien démontrée, que non-seulement les huiles grasses ne peuvent nuire à la qualité du vin, mais encore qu'elles jouissent de la propriété de dissoudre la matière dans laquelle résident l'odeur et le goût de moisi qui ne les altère que trop souvent. »

(Extrait du *Journal d'Agriculture de l'Ain.*)

Procédé pour vieillir les vins.

On prend des bouteilles de vin sur lesquelles on veut faire usage du procédé ; on les remplit à un verre près ; on les met dans un chaudron qu'on remplit d'eau jusqu'à ce que son niveau s'élève au milieu du col des bouteilles ; on porte la température jusqu'à environ 60 degrés R., ayant soin que ce degré ne soit pas dépassé. On maintient les bouteilles à cette température environ une heure, ensuite on les retire ; on achève de les remplir et on bouche bien.

Ce vin paraît avoir 10 à 12 ans. On peut, au lieu de mettre les bouteilles dans l'eau d'un bain-marie, les mettre dans un four à pâtisserie, à une chaleur modérée, pendant environ 2 heures. C'est un procédé pratiqué chez presque tous les restaurateurs de Paris.

(Extrait du *Bulletin de la Société d'Agriculture et de Commerce du département du Var.*)

Observations sur l'article ci-dessus.

Le procédé décrit est bon en soi, et doit produire l'effet annoncé, celui de donner au vin la saveur qu'il n'acquiert que par les années ; mais la description est incomplète. On ne dit pas si les bouteilles plongées dans le bain-marie sont bouchées : elles doivent l'être ; sans cela, le vin, porté pendant une heure à la température de 60 degrés, perdrait beaucoup de son principe spiritueux et s'altèrerait. Il serait tout-à-fait décomposé s'il était faible.

Les bouteilles doivent nécessairement contenir une portion d'air dont l'oxigène se combine avec la matière

extractive du vin qui, par là, devient insoluble et se précipite en partie, en entraînant de la substance colorante et du tartre; en un mot, le vin se *dépouille*, comme avec le temps, et c'est ce qui lui donne une saveur de vétusté; mais, de ce qu'il se dépouille, il suit que, pour l'avoir d'une limpidité parfaite, il faut le filtrer ou au moins le décanter.

Ce procédé, au surplus, n'est utile que pour les vins riches en alcool et qui sont surchargés de matière extractive; les vins faibles y résisteraient mal. Pour qu'ils pussent y résister, il faudrait que le vide de la bouteille fût réduit à l'espace strictement nécessaire pour l'expansion du liquide par la chaleur.

Chauffer les vins généreux en vases clos, pour leur donner une vétusté anticipée, est un moyen pratiqué depuis assez long-temps à Porto et à Madère. Là, les tonneaux sont tenus pendant plusieurs mois dans des étuves chauffées constamment à 30 ou 35 degrés. Quand le vin paraît avoir acquis la maturité convenable, on le fait refroidir, on le colle, on le soutire et on le livre au commerce.

M. Gervais, frère de la célèbre mademoiselle Élisabeth Gervais, qui a perçu quelques centaines de mille francs sur les cuves vinaires de la France, en les affublant d'un chapiteau de fer-blanc, a pris un brevet d'invention pour un procédé de chauffage des vins, par lequel il prétend non-seulement les améliorer, mais remédier à plusieurs de leurs altérations. Qu'on puisse améliorer les vins en les chauffant sans le contact de l'air; qu'on puisse même prévenir par là quelques-unes des altérations auxquelles ils sont sujets, c'est ce qui me paraît certain : je crois même qu'il y a quelques al-

térations du vin qui n'en attaquent pas le principe essentiel, comme, par exemple, l'amertume et la graisse, qu'on peut faire disparaître par le procédé du chauffage; mais la plupart des autres altérations sont irrémédiables. Le procédé de M. Gervais n'est donc pas sans utilité. Cependant, quoi qu'il en ait été fait des expériences publiques, dont les résultats ont été assez satisfaisans, il ne paraît pas que l'usage en soit très-répandu. Ce peu de succès d'une invention utile, et qui peut recevoir encore des améliorations essentielles, doit peut-être être attribué à M. Gervais lui-même, qui, dans l'exposition de son procédé, s'est livré à des exagérations tout aussi fortes sur ses avantages, et à des explications tout aussi obscures sur son mode d'action, que lorsqu'il préconisait l'œuvre de mademoiselle Élisabeth Gervais, sa sœur.

LENOIR.

Des constructions en terre pour les murs d'enceinte et pour les bâtimens ruraux.

On confectionne, dans le midi, deux genres de constructions en terre; l'une, qui est le véritable pisé, est connue vulgairement sous le nom de *paroi,* et l'autre, qui est une espèce de mortier de terre mêlé de paille, sous celui de *paillebart.*

Le pisé est une construction qui n'emploie pour matériaux que la terre battue. Son usage remonte à la plus haute antiquité. Pline le naturaliste en parle comme d'une chose qui doit exciter l'admiration : il s'exprime ainsi : « Mais quoi! ne voit-on pas, en Afrique et en Espagne, des murailles de terre appelées *murailles* « *moulées,* parce qu'on les jette, pour ainsi dire, au « moule plutôt qu'on ne les construit? et ces murailles

« ne durent-elles pas plusieurs âges en résistant aux « pluies, aux vents et aux incendies, plus fermes que « des murs de moellons? L'Espagne voit encore aujour« d'hui avec étonnement les guérites et les tours de terre « construites par Annibal sur le sommet des montagnes. »

Le pisé ne doit sa solidité qu'à sa manipulation. Les terres cultivées, les terres de jardin, les terres naturelles qui se soutiennent presque à plomb ou avec un peu de talus, sont bonnes pour ce genre de bâtisse : la meilleure est la terre franche un peu graveleuse, et dont les pierres ne dépassent pas la grosseur d'une noix. La terre ne doit être que légèrement humide, de manière qu'en en prenant une poignée, elle conserve la forme qu'on lui a donnée en la pressant avec la main. Le moyen d'obtenir un pisé très-solide est de donner à la terre ce degré d'humidité en l'arrosant avec du lait de chaux; lorsque la terre est ainsi préparée, on la jette dans une espèce de moule ou encaissement mobile fait en planches, où elle est battue par des ouvriers avec un pilon; c'est dans cette opération que consiste la bonté du pisé : plus la terre est battue, meilleure est la bâtisse. Il faut que les murs soient bien secs avant de les crépir. La saison la plus avantageuse pour construire le pisé est depuis le mois de mai jusqu'à la fin de juillet, et l'on doit attendre jusqu'au printemps suivant pour appliquer le crépi, qui consiste en un mortier de chaux un peu clair qu'on projette sur le mur avec un balai.

Le pisé doit être assis sur une fondation en maçonnerie : les murs de clôture doivent être terminés par une ou deux assises en maçonnerie.

Le *paillebart* n'est qu'un véritable *torchis*. Il exige une plus forte épaisseur que le pisé et une bien plus grande

quantité d'eau. On le compose avec de la terre grasse détrempée et mêlée avec de la paille : on élève la muraille par couches horizontales d'environ huit pouces d'épaisseur : l'ouvrier se sert pour cela d'un hoyau à deux fourchons avec lequel il enlève la quantité de terre nécessaire, et la dépose sur le mur, en lui faisant éprouver un tassement au moyen d'un coup de hoyau.

Lorsque le *paillebart* doit être d'une certaine étendue, la dépense de la paille ne laisse pas que d'être très-considérable. Je crois devoir indiquer un procédé qui est bien peu connu, bien qu'il soit beaucoup plus économique et d'un emploi plus avantageux ; ce procédé consiste à mêler avec la terre du chiendent : cette plante qui, ordinairement, dévore nos vignes, est extrêmement vivace, et se multiplie rapidement dans les terrains les plus arides : employée dans le *paillebart*, elle ne tarde pas à pousser des racines et à s'y développer, et forme bientôt un parement de verdure qui préserve mieux la muraille que tous les enduits possibles. J'ai vu, dans le département de la Haute-Garonne, des murs d'enceinte exécutés de cette façon depuis plus de vingt ans, et qui offraient un aspect extrêmement agréable, et ressemblaient à une prairie verticale.

Urbain Vitry, *architecte à Toulouse*.

(Extrait du *Propagateur des Arts industriels dans le midi de la France.*)

ANNONCE BIBLIOGRAPHIQUE.

Essai sur la culture, la nomenclature et la classification des Dahlia, par MM. *Jacquin frères*, membres fondateurs de la *Société d'Horticulture* et de celle *d'Agronomie pratique*, etc.; 2e édition. Prix : 2 fr., et 2 fr. 50 c. par la poste. A Paris, chez Rousselon.

ACTES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRONOMIE PRATIQUE.

Extrait du procès-verbal de la séance du 12 mai 1830.

(PRÉSIDENCE DE M. DE BUGNY.)

Monsieur le Président donne lecture d'une lettre écrite par M. Humbert, propriétaire du CARPORAMA, dans laquelle il invite la Société à nommer une Commission pour visiter cet établissement et lui en rendre compte.

Cette proposition ayant été accueillie, monsieur le Président nomme, pour composer la Commission, MM. Poiteau, Noisette et Pirolle.

M. Leclerc lit une proposition tendant à provoquer le zèle de la Société pour adopter un moyen de propager l'enseignement de l'agriculture dans les campagnes. Cette proposition est écoutée avec le plus vif intérêt; et, selon les vœux de la Société, monsieur le Président nomme une Commission pour lui faire un rapport spécial sur la prise en considération de cette utile demande, et sur les moyens de l'exécuter.

MM. Foy, Tollard, Lenoir et Blanqui, sont nommés pour composer cette Commission.

Liste des membres admis dans la séance du 9 juin.

Mme la duchesse de RICHELIEU, au château de Courteilles, près Verneuil.

M. GROGNIAIT, pépiniériste, à Brie-Comte-Robert.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE NUMÉRO.

BOTANIQUE ET PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

HORTICULTURE.

Jardin fruitier.

PARCS ET JARDINS D'AGRÉMENT.

Plantes, Arbres et Arbustes de pleine terre.

Arbres et Plantes de serre tempérée.

DESTRUCTION DES ANIMAUX NUISIBLES.

PROCÉDÉS DIVERS DE CULTURE.

ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Ce JOURNAL paraît du 1er au 5 de chaque mois.

Prix de l'abonnement :

Pour un an. . . . . . 10 f. »

Port en sus pour l'étranger :

Par an. . . . . 1 f. 50 c.

PARIS. — IMPRIMERIE DE CASIMIR, RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N° 12, près la rue des Lombards et la place du Châtelet.